

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO

CHARDONNAY 2023

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTA

Chardonnay 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Plantado num Terroir preciso na Herdade do Freixo, onde predominam os ventos frescos da Serra d'Ossa, as uvas são selecionadas e vindimadas nas primeiras horas do dia. Após o desengace total e uma ligeira prensagem, o mosto fermenta em cujas de inox, seguida de um estágio parcial de 2 meses em barricas de carvalho francês. Após a selecção do lote, o vinho é filtrado e engarrafado jovem, de forma expressar o carácter da casta Chardonnay.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 10°C. Acompanha tanto pratos simples de peixe fresco, saladas e carnes brancas, como a gastronomia de forte intensidade aromática oriental e os assados e estufados mediterrânicos. Também combinado com sushi e delicados pratos de fusão, harmoniza os aromas e sabores de uma forma complementar e equilibrada.

NOTAS DO ENÓLOGO

Reflete a profundidade aromática da casta Chardonnay, mas com a forte influencia do Terroir do Freixo. É um vinho rico e expressivo, de cor amarela e brilhante. As notas de mineralidade destacam-se em harmonia com a fruta e o volume e untuosidade da barrica Na boca é amplo, com notas de fruta branca, pêra e marmelo. A refrescante acidez confere-lhe elegância e comprimento no final.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5 %

Açúcares redutores: 0,5

Acidez Total: 6,3

PH: 3,34

QUANTIDADE PRODUZIDA

27 500 garrafas